



Food Business Consultant  
association of Japan

KUBO OSAMU

久保 修

kubo@fbcj.jp

一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会  
監査、理事

株式会社キッチンデザインフォーム 代表取締役  
キッチンデザインコンサルタント

略歴：

武蔵工業大学工学部経営工学科卒、早稲田大学産業技術専門学校卒。総合厨房機器メーカーの設備設計部長としてホテル、レストラン、セントラルキッチン、病院、社員食堂、学校給食等大量調理施設の企画設計、設備設計等手がける。その後、株式会社キッチンデザインフォームを創設（代表取締役）し現在に至る。  
2014年、一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会設立に参画。理事就任。  
一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会理事、国立病院機構国立病院栄養研究学会賛助会員、一般社団法人日本医療福祉設備協会会員。農水省 HACCP 責任者養成研修、指導者養成研修終了、公益社団法人日本給食サービス協会 HACCP 審査員。一級厨房設備技能士、二級建築士。

実績：

徳洲会 千葉CK(6000食/日(企画基本設計)) 2011年  
岡山市立市民病院(400床) 2012~2015年(基本設計・実施設計)  
川崎重工 神戸事業所(3000食) 2013年(企画基本設計)  
富士宮市給食センター(13000食)(企画設計) 2013年  
弘潤会野崎病院CK(3000食/日)(企画基本設計) 2014年  
東京大学医学部附属病院(1210床)(仮設計画基本設計) 2014~2015年  
東京帝国ホテルベーカールーム改修(企画設計) 2014~2015年  
大阪市立大学医学部附属病院(コントラクト選定) 2015~2016  
幕内会山王台病院改修計画(企画基本設計) 2016年

著書：

21世紀の調理学 調理工学 矢野俊正、川端晶子(共著)  
厨房設備、厨房システム論 (建帛社刊)  
日本調理科学会 第30巻第3号 外食産業の新しい調理システム  
VESTA 第31号 フードサービス並びに大量調理機器の歴史、変遷(財)味の素 食の文化センター刊  
新しい食学を目指して - 調理学からのアプローチ -  
田集而、川端晶子 共著 (建帛社刊) 調理学の未来的適応  
フードデザイン21 (共著) 調理システムの現在と未来(㈱サイエンスフォーラム社刊)  
(医療・介護法人のための) セントラルキッチンの計画と運用(共著 幸書房刊)